

Selskabsmenu



Skallerup





Velkommen i restauranten

I Skallerup er det muligt at holde din næste fest i flotte og lyse lokaler, og vi sammensætter gerne noget specielt til dit arrangement. Her kan du forkæle dine gæster med en menu tilberedt af vores dygtige kokke, hvor menuen er inspireret efter sæson.

Selskabsmenuerne skal ses som inspiration, da vi i fællesskab sammensætter den menu, som du ønsker.

Vi tilbyder vine fra et bredt spektrum af europæiske vine, cognac og likører. Således kan du være sikker på, at vi finder de ideelle vine, i alle prisklasser, til netop din fest.

Selskabsmenuer serveres ved min. 10 kuverter og buffeter ved min. 20 kuverter.



Brunch

Kombinationen af de bedste retter fra to verdener – morgenmad og frokost – i smukt samarbejde. Vi samler sødt, salt, koldt og lunt. Min. 20 kuverter.

- Røræg med bacon
- Brunchpølser m/ hjemmelavet tomatkompot
- Rullepølse med italiensk salat, løg og sky
- Spegepølse med remoulade og ristet løg
- Hjemmelavet hønsesalat med sprød serrano
- Lun leverpostej og ristede svampe
- Røget laks med citroncreme
- Ostebræt fra nær og fjern, kompot, oliven og rugkiks
- Amerikanske pandekager m/ orangesirup.
- Hjemmebagt rugbrød og lyst brød
- Rullet smør
- Friskskåret frugt
- Nutella
- Smoothies
- Kaffe/the
- Juice ad libitum

DKK 329



Buffet

Buffeten er et dynamisk og fleksibelt valg, med stor variation i retterne, hvor gæsten forsyner sig selv. Vi vælger råvarerne med omhu og sørger for, at der er noget til enhver smag.

Vi laver buffeter i forskellige prisklasser med både kolde og varme retter. Min. 20 kuverter.

Klassisk

- Fiskefilet med remoulade og citron
- Kold røget laks med peberrodscreme
- Tarteletter med høns i asparges
- Hjemmebagt rugbrød, lyst brød og rullet smør
- Flødekartofler
- Mørbradbøf af gris med champignon a la creme
- Kalveculotte med grøntsagssauté
- 2 blandede salater
- Osteanretning med bærkompot
- Mazarinkage med appelsincreme

DKK 409

Moderne

- Varmrøget laks med rygeostcreme
- Tempereret kuller vendt i dildcreme
- Røget kyllingebryst med balsamico og rugknas
- Hjemmebagt brød og rullet smør
- Urtebagt hvid fisk
- Langtidsstegt kalvefilet med ristede svampe
- Asiatisk marineret grisekam
- Pommes rissolées
- 2 blandede salater
- Rødvinsauce
- 3 slags oste med tilbehør
- Brownie med skovbærcreme

DKK 439

Avanceret

- Store rejer stegt i hvidløg og urter med aioli
- Brændt laks med chilimayo, syltet ananas og toast melba
- Sprød gris med grov sennep, serveret med syltede rødøg
- Hjemmebagt brød og rullet smør
- Blomkålscouscous med olivenolie og græskarkerner
- Kalvemørbrad med kalvereduktion og julienne urter
- Lammeculotte med ratatouille
- Stegt andebryst med kål, nødder og tørret frugt
- Pommes Anna
- portvin/rødvinsauce
- Melonsalat med ruccola
- Ostebræt med kompot, knækbrød og oliven
- Gateau marcel
- Hvid chokolademousse med granatæble

DKK 499

3-retters menu

Den gode smagsoplevelse i tre retter med afsæt i sæsonens råvarer.

Skærising

Tempereret skærising, purløg/rødløgs dressing og caviart. Hertil friske og langtidsbagte cherrytomater. Toppet af med frisk dild. Hjemmebagt brød og rullet smør.

Langtidsstegt kalvemørbrad

Serveret med rødbedepuré og saute af svampe og skalotteløg. Hertil rødvinssauce og små petit kartofler med hakket persille, hakket skalotteløg og smørtern.

Crepes Suzette

Pandekager flamberet i køkkenet med orange, likør, smør, sukker og mandler. Hertil vaniljeis og lage.

DKK 439



Sammensæt din egen menu priser fra DKK 439

Forretter

Kammuslinger

Stegte kammuslinger serveret med en variation af blomkål. Toppet af med frisk dild og karse.

Kæmpe rejer

Marineret kæmperejer med urter, chili og hvidløg. Hertil sprød salat og tomat. Toppet med friske krydderurter.

Koldrøget laks

Koldrøget laks, rygeost og rugknas. Hertil friske og caviart. Toppet af med frisk dild.

Skærising

Tempereret skærising, purløg/rødløgs dressing og caviart. Hertil friske og langtidsbagte cherrytomater. Toppet af med frisk dild.

Crème Palestine

Jordskokkesuppe, hvidvinskogt bacon i tern og jordskokkechips. Hertil skum med smag af bacon. Toppet af med frisk karse.

Røget Grisemørbrad

Røget Grisemørbrad med røget kartofler, purløgs mayo, syltede rødløg og sprød rug. Hjemmebagt brød og smør



Hovedretter

Her sammensætter vi hovedretten, så den passer til jer ud fra sæsonens råvarer.

Fisk

- Torsk
- Kuller
- Rødspætte
- Rødfisk
- Rødtunge
- Skærising
- Pighvar
- Laks

Vildt

- Krondyr efter sæson

Lam

- Kam
- Skank
- Culotte

Fjerkræ

- Andebryst
- Kalkuncuvette
- Ung kyllingebryst (Supreme)

Grisekød

- Flæskesteg
- Grisekam u/svær
- Mørbrad
- Ribbensteg
- Skinke

Okse/kalvekød

- Mørbrad
- Filet
- Cuvette
- Culotte



Kartofler

- Pommes Anna
- Pommes royale
- Pommes fondant
- Kartoffelbåde med skræl
- Små petit kartofler med skræl, vendt med skalotteløg, persille og smør
- Pommes rissoles

Saucer

- Rødvinsauce
- Hvidvinsauce

- Bearnaisesauce
- Hollandaisesauce
- Barbecuesauce
- Whiskysauce
- Sauce Bordelaise

Saute

- Gulerødder, løg og kål
- Svampe, bacon og kål
- Bønner, bacon, tomat og persille
- Tørrede abrikoser, æbler og kål
- Svampe, brombær og skalotteløg
- Saltbagt selleri

Pure

- Gulerod
- Selleri
- Jordskokker
- Brændte løg
- Ærte
- Rødbede
- Alle kan fåes i en variation af emnet



Desserter

Panna Cotta

Sat fløde med hvid chokolade.
Hertil krystalliseret chokolade,
ristede mandler og skovbærsorbet.

Chokoladekage

Tung mørk chokoladekage.
Hertil krystalliseret chokolade,
karamel, drænet yoghurt og
skovbærsorbet.

Crepes Suzette

Pandekager flamberet i køkkenet
med orange, likør, smør, sukker og
mandler. Hertil vaniljeis og lage.

Isdessert

3 slags is parfait. Jordbær, vanilje
og chokolade. Hertil sprød flage og
frisk frugt.



Natmad

Pizzabuffet

Hjemmelavede pizzaer
med grøn salat og dressing.
DKK 99

Pølse – ostebord

Pølser, pålæg og oste fra nær og
fjern. Hertil passende tilbehør,
hjemmebagt brød og rullet smør.
DKK 99

Mini sandwich

3 slags: skinke og ost – kylling og
bacon – varmrøget laks og pesto.
DKK 99

Mulligatawny

Engelsk/indisk karrysuppe. Serveres
med hønsekød, ris, kokos, rosiner og
ananas. Hertil hjemmebagt brød og
rullet smør.

DKK 99

Tarteletter

Serveres med høns i asparges.
DKK 99

Hotdogs

Røde og stegte pølser.
Hertil alt hvad der hører sig til.
DKK 99

Drikkevarer

Selskabs bobler pr. flaske DKK 329

Selskabs bobler (u. alk. pr. flaske) DKK 299

Selskabs hvidvin pr. flaske DKK 329

Selskabs rødvin pr. flaske DKK 329

Flaske øl classic/pilsner DKK 40

Flaske sodavand DKK 35

Cognac DKK 65

Likør DKK 40

Kaffe/the DKK 39

Småkager DKK 39



Værd at vide

Bestilling af selskabsmenu kontakt
Mail: restaurant@skallerup.dk
Telefon: +45 9924 8385

Børn til og med 11 år spiser til ½ pris.
Ændringer skal ske senest 7 dage før arrangementet.

Afbestilling:

Der betales et depositum på DKK 3.500 ved booking af lokale.

Arrangementet kan afbestilles ind til 4 uger før afholdelse, mod depositums gebyret på DKK 3.500. Sker afbestillingen efter de 4 uger indtil 48 timer før arrangementets start betales 50% af det fulde beløb. Fra 48 timer før arrangements start betales 100% af beløbet.

Skallerup Seaside Resort ligger fem km nord for Lønstrup i skøn natur, direkte ud til Vesterhavet.

Vi er et feriecenter med 292 ferieboliger og et centerområde med vandland, svømmehal, fitnesscenter, romersk bad, sportsfaciliteter, aktivitetsværksted, legeland, bowling, restauranter, supermarked og ridecenter m.m. Læs mere på www.skallerup.dk

Nordre Klitvej 21 • DK - 9800 Hjørring • Tlf. +45 9924 8400 • skallerup.dk

